

# Bolos para CASAMENTOS

e 15 anos

**BOLOS**  
*Edição Especial*

**Line**  
EDITORA  
Ano 2 nº 3  
R\$ 5,90

**FAÇA BOLOS  
DIFERENTES  
E LUCRE COM  
AS VENDAS**

**16  
RECEITAS  
DELICIOSAS**

**07 LINDOS  
BOLOS  
PARA CASAMENTO,  
BODAS DE PRATA,  
BODAS DE OURO,  
NOIVADO E  
QUINZE ANOS**



Uma verdadeira obra de arte.  
Esta é a proposta deste bolo de  
três andares, que agrega  
elegância ao mais apurado  
paladar e bom gosto.

# Materials

*Use a receita de bolo branco*

- 1 bolo com 50 cm de diâmetro (6 massas)
- 1 bolo com 40 cm de diâmetro (4 massas)
- 1 bolo com 20 cm de diâmetro (1 massa)
- 1/2 receita de massa elástica para fazer as flores
- 6 receitas de pasta americana tingida com corante vegetal da Mago na cor marfim
- Glacê real tingido com corante vegetal da Mago nas cores marfim e verde musgo ( verde folha com um pouco de preto)
- Açúcar de confeiteiro

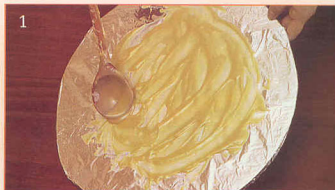
# Ferramentas

- Fio de nylon
- 2 fundos falsos de torta
- Fita de veludo verde
- Saco de confeitar da Mago
- Arco de pastilhagem (ver molde na p. 40)
  - 1 estilete ou 1 cortador de pizza
  - 4 colunas gregas pintadas com spray dourado
  - Cano de PVC
- Bico pétala nº 401 da Mago
- Bico industrial nº 124 da Mago
- Bico perlê nº 20 da Mago
- Bico perlê riscado R3 da Mago
- Bico pitanga nº 33 da Mago
- Alisador plástico
- Papel alumínio
- Papel manteiga
- Palitos para bolos

Preço de custo	Preço de venda
R\$ 250,00	R\$ 600,00

Tempo de  
execução  
3 dias

Grau de  
dificuldade



● Passe o recheio no papelão forrado com o mesmo diâmetro do bolo maior. Proceda assim para os outros bolos.

Divida o bolo ao meio e retire com a ajuda de uma espátula dois fundos falsos de torta.



Recheie o bolo, cobrindo-o com doce de leite e retire o excesso.





5



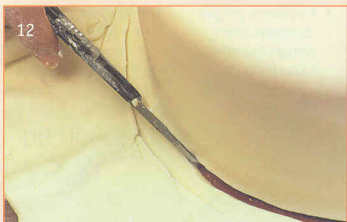
11



7



10



Com um estilete ou cortador de pizza, corte as rebarbas de pasta.

13



Introduza os palitos no bolo maior. Em seguida, sobreponha o bolo médio (como na p.25).

14



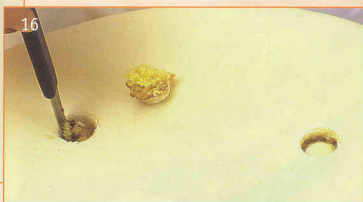
Corte um cano de PVC fino com a altura do bolo e mais 2 cm para encaixar na coluna. Revista o cano com papel alumínio.

15



Faça furos no bolo médio usando os canos de PVC. Depois retire as porções de bolo usando uma faca.

16



17



18



Encaixe os canos de PVC no bolo médio para dar sustentação ao bolo superior.

19



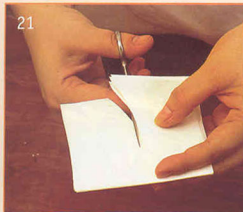
20



Encaixe as colunas no bolo sobre os suportes.



21



22



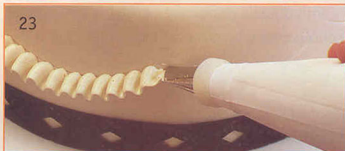
▶ Corte uma tira de papel manteiga, seguindo o molde da p. 40. Envolva o bolo com esta tira. Com um palito de dente, marque o contorno do desenho do bolo.

▶ Faça babados com o bico industrial nº 124 em movimentos de zigzag e acompanhe o contorno feito com o palito.

24



23



▶ Com o bico perlê riscado R3 no saco de confeitar, faça movimentos de espiral sobre o babado.

### Dica

Siga os mesmos passos para enfeitar o bolo menor.  
Mude o bico de confeitar para o pétala nº 401.

25



26



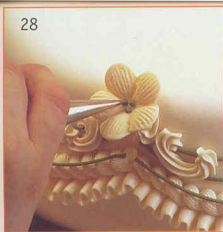
27



▶ Faça fios no ar sobre a espiral com glacê verde musgo e bico perlê nº 20.

▶ Com o bico pitanga nº 33, faça arabescos e pregue a flor em massa elástica no centro de cada arabesco.

28



29



Use glacê real verde para fazer o miolo da flor.

Depois de colocar o bolo menor sobre a coluna, coloque o arco com os noivos em cima do bolo. Cole-o com glacê real.

## COMO FAZER O ARCO

30



Abra a massa de pastilagem e corte o arco de acordo com o molde da página 40.

31

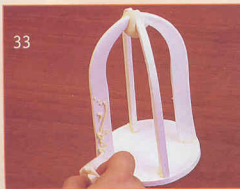


32



Deixe secar por 24 horas e cole o arco em cima da base redonda, unindo as pontas com marzipã.

33



34



Decore o arco com arabescos em marfim e use glacê real verde no topo e nas junções do arco para fazer as folhinhas.

35



36



Depois, sobre as folhas, use glacê real marfim para fazer o rococó.

Faça o acabamento dos bolos com fita de veludo verde. Prenda a fita com arames para flores.

# ***Quando o bolo é uma questão de bom gosto***



Criação e execução: Claudia Moraes



*Imagine uma festa onde, além do casal, o bolo vira o centro das atenções. Acredite! Isso pode acontecer no seu casamento. Basta seguir esta receita que é uma combinação perfeita de arte, sensibilidade e culinária.*

## Materiais

*Use uma receita de bolo de chocolate*

- 1 receita de pasta de café (para cobrir o bolo)
- 1 bolo com 40 cm de diâmetro (usar o molde da página 39)
- 1 bolo com 25 cm de diâmetro (usar o molde da página 39)
- Pérolas de pasta americana de vários tamanhos
- Pó perolado
- Glacê real tingido com corante vegetal da Mago na cor marfim

## Ferramentas

- 1 pincel com cerdas macias seco para perolar
  - 1 tabuleiro forrado com pasta americana marfim
- Molde de silicone em formato de rosa
- Cortador de folha
- Rolo marcador de casa de abelha
  - Marcador de ranhuras
  - Toalha de papel
- Saco de confeitar com adaptador de bico
  - Bico Serra Inclinado no. 723 da Mago
    - 1 cortador de pizza
    - Palitos de bolo
    - Maisena
    - Gordura vegetal

**Preço de custo**    **Preço de venda**

R\$ 100,00

R\$ 250,00

**Tempo de execução**

24 horas

**Grau de dificuldade**



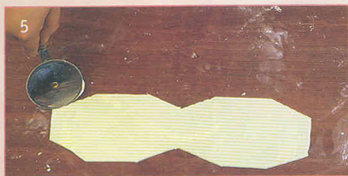
1 Cubra os bolos de acordo com o molde. Coloque o menor sobre o maior, usando palito de bolo como apoio. Cole aleatoriamente as pérolas de massa americana com glacê real. Faça o acabamento com bico 723 da Mago em toda a borda do bolo.



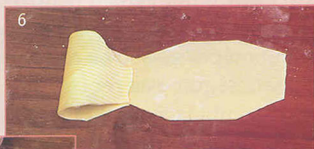
A partir de uma tira de pasta americana corte as pontas do laço no comprimento que desejar. Depois passe um rolo marcador de casa de abelha.



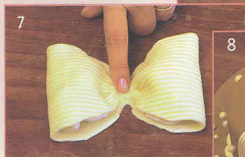
Cole o laço sobre o bolo com água ou clara de ovo.



Depois, de acordo com o molde, faça o laço superior usando a pasta americana e o cortador de pizza.



Una as duas pontas do laço superior com um pouco de água. Amasse dois pedaços de papel toalha e coloque-os dentro do laço. Deixe a massa secar bem e retire o papel.



## Como fazer a rosa



Pegue porções de massa de café e faça uma bolinha. Aperte no molde de silicone polvilhado com maisena.



Para fazer a folha, passe gordura vegetal sobre a mesa e abra a massa. Retire a massa de cima da gordura. Polvilhe maisena por cima da massa para tirar o excesso de gordura. Corte a massa com o cortador de folhas.



Aperte a massa no marcador de ranhuras.



Coloque as folhas e as flores sobre o bolo. Para colar as folhas e as flores, use um pincel com água.

*Que  
requisite!*



Criação e Execução: Claudia Moraes



**Casamento** que se preza tem  
que contar com um bolo arrojado.  
Este é, com certeza, um daqueles  
que chamará a atenção de todos  
os convidados durante a festa.

## Materiais

Use a receita de bolo de castanha-do-pará

- 1 receita de massa elástica
- 1 bolo com 40 cm de diâmetro
- 1 bolo com 20 cm de diâmetro
- 4 receitas de pasta de mel
  - Glacê real
- Corante vegetal Mago nas cores  
marfim e verde folha
- Pó para decoração da Mago nas cores  
dourado, prateado e bronze

## Ferramentas

- Bico pitanga nº 147 da Mago
  - Pincel macio
- Rolinho para abrir a massa
  - Injetor de massa
  - Boleador
- Arame floral fino
  - Esteca
- Cortadores (redondo) e de folha (médio)
  - Cortador de miosótis
  - Pistilos
- Marcador de ranhuras

Preço de custo      Preço de venda

R\$ 90,00

R\$ 180,00

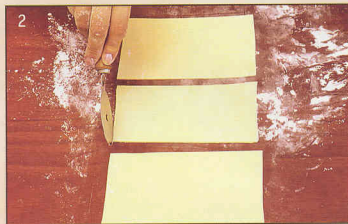
Tempo de  
execução

24 horas

Grau de  
dificuldade



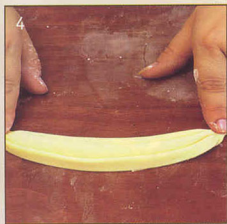
1  
Depois de cobrir os bolos com pasta de mel tingida com corante marfim, fixe o bolo menor sobre o maior com glacê. Para isso, use quatro palitos de bolo, como foi ensinado na página 25. Faça todo o acabamento com o bico pitanga nº 147 e glacê real marfim.



2  
Abra uma tira de pasta de mel com aproximadamente 20 cm x 10 cm. É importante abrir a pasta sobre uma superfície polvilhada com açúcar de confeiteiro. O melhor é guardar as tiras em saco plástico, para que não ressequem.



3  
Forme três pregas em cada tira.



Feche as duas pontas apertando com os dedos.

Com um pouco de água, vá fixando os drapeados.

Coloque massa elástica amolecida com um pouco de gordura vegetal. Vá apertando o injetor sobre uma superfície polvilhada com açúcar de confeiteiro.

Vá torcendo a massa com movimentos opostos, até formar uma "cordinha".



Com um pouco de água, vá aplicando o torçal em cima do drapeado.

Faça outras tiras com 4 cm x 5 cm. Dê uma leve franzida nos pontos e no meio.

Fixe esta tira na junção do torço e do drapeado com água. Com a esteca, faça algumas marcas nas extremidades.

## Como fazer a flor



Pegue um arame floral com 15 cm e dobre uma das pontas.



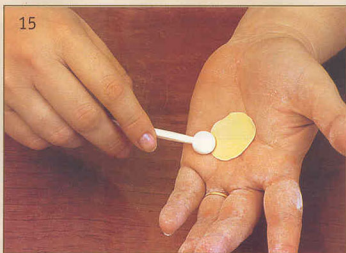
Faça um cone com a massa elástica e insira o arame na parte inferior. Deixe secar por 24 horas.

14



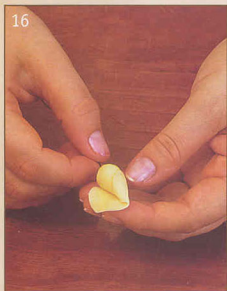
Abra a massa elástica e, com um cortador redondo, corte várias peças.

15



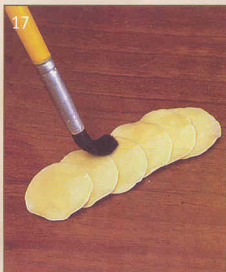
Afine as bordas cuidadosamente usando o boleador.

16



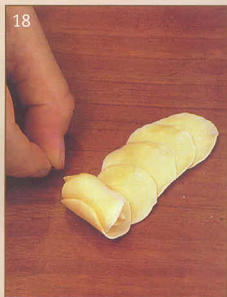
Umedeça todo o círculo e coloque o botão sobre o círculo e "encape" o miolinho.

17



Abra mais seis pétalas e umedeça a metade de cada uma. Vá sobrepondo uma à outra, como mostra a foto.

18



Coloque o botão em uma das pontas e vá enrolando com cuidado.

19



Com as pontas dos dedos, abra delicadamente as bordas.

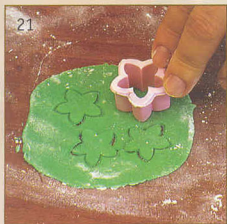
20



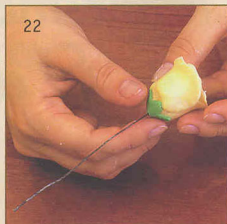
Se preferir uma rosa maior, coloque mais pétalas. Deixe secar por 24 horas.



## Como fazer a sépala



21



22

Abra a massa elástica tingida com corante verde folha em uma superfície polvilhada com açúcar de confeiteiro. Corte a massa com um cortador para sépalas

Introduza o arame na sépala úmida e fixe-a na rosa. Deixe secar por 6 horas.

## Como fazer as folhas



23

Corte algumas folhas com o cortador de folhas.



24

Pressione cada folha no marcador de ranhura.



25

Umedeça a parte de baixo da folha e fixe-a no arame.

## Como fazer o miosótis



26

Abra a pasta americana sobre uma superfície polvilhada com açúcar de confeiteiro. Corte a massa com o cortador de miosótis.



27

Aperte o centro da flor com o boleador e insira um arame com pistilo.



28

Una os arames da folha, do miosótis e da rosa com fita floral verde.



29

Monte o buquê unindo todas as flores. Para isso, use a fita floral.



30

Com os pós bronze, prata e dourado diluídos em essência, vá pintando cada torçal.



31

Por último, fixe o arranjo no bolo.

# Eternas alianças



Criação e execução: Claudia Moraes





# Como fazer as alianças e as flores



▶ Faça um rolinho de pastilagem (ver molde na p. 40) e una as pontas com água. Deixe secar por 24 horas.

▶ Coloque uma base de pasta americana no centro do bolo. Fixe a base com água. Encaixe as duas alianças, que devem estar totalmente secas. Cole a junção das alianças com glacê real.



▶ Faça várias flores usando a pasta americana. Para isso, abra tiras com aproximadamente 4 cm de largura. Depois, dobre a tira ao meio e comece a enrolar um pedaço dela até formar um botão.



▶ Com o glacê real marfim e o bico folha nº 007, vá fazendo as folhas.

▶ Agora, vá colocando as flores, uma a uma, sobre o glacê real e, por último, com o pó dourado diluído em um pouco de essência ou em álcool de cereais, pinte as alianças, a base rendada da "toalha" e as flores. Use o pincel nº 0.

## Dica

Faça a base do bolo usando um suporte de madeira revestido com pasta americana. Com um rolo, marque os detalhes da toalha plástica como foi ensinado na foto 1. Depois, pinte os detalhes com pincel nº 0 usando pó dourado dissolvido em essência ou álcool de cereais.



*Viva os girassóis!*



Criação e execução: Cláudia Moraes

Nada melhor para comemorar um casamento realizado durante o dia do que um bolo decorado com girassóis. Concorda?

## Materiais

Use a receita de bolo branco com recheio de doce de cupuaçu

- 1 bolo oval de 42 cm x 31 cm com 10 cm de altura
- 1 bolo oval de 34 cm x 25 cm com 10 cm de altura
- 1 bolo oval de 27 cm x 20 cm com 10 cm de altura
- Corante vegetal da Mago nas cores amarelo gema, marrom, laranja, marfim e verde folha
- 4 receitas de pasta americana
- 5 receitas de glacê real

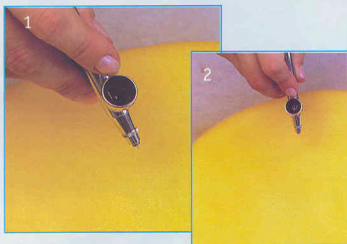
## Ferramentas

- Aerógrafo
- Bico pitanga nº 82 da Mago
- Bico perlê nº 20 da Mago
- Bico de folha nº 14 da Mago
- Cartucho descartável da Mago
  - Palitos de bolo
- Armador de flores da Mago
  - Papel vegetal
  - Papel manteiga
  - Papel alumínio
    - Tule
  - Pincel nº 0

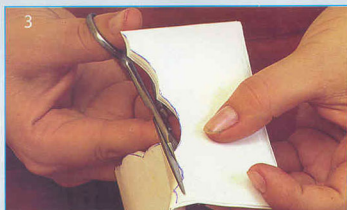
Preço de custo    Preço de venda  
R\$ 150,00        R\$ 400,00

Tempo de  
execução  
48 horas

Grau de  
dificuldade



Depois de rechear o bolo e cobri-lo com pasta americana, coloque-o sobre uma folha de papel vegetal. Com o aerógrafo e o corante amarelo gema, pinte todo o bolo.

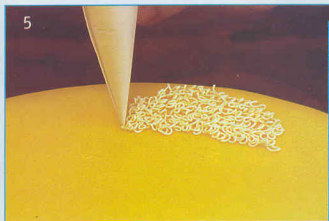


Recorte uma tira de papel manteiga com o mesmo diâmetro do bolo. Dobre a tira em quatro partes e copie o molde da página 38, seguindo as indicações.

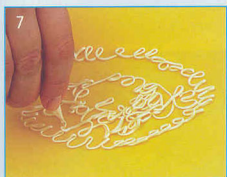
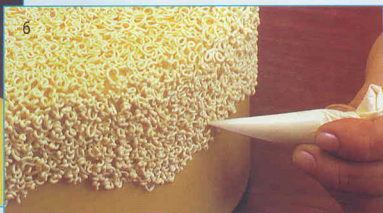


Segure a tira sobre a lateral do bolo e, com um palito, marque seguindo o desenho do papel.





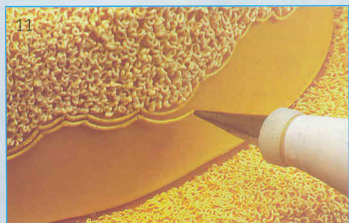
Com o glacê real tingido com o corante marfim, vá fazendo os pontos perdidos. Preencha toda a parte de cima e vá trabalhando sem ultrapassar a marca feita com o palito.



Aplique uma boa camada de glacê real no centro do bolo.



Depois, disponha quatro palitos de bolo como mostram as fotos. Feito isso, sobreponha um bolo no outro.

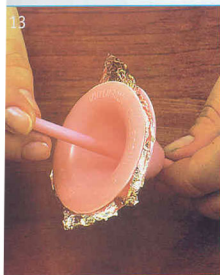


Com o bico perlê nº 20 e o glacê real marfim, faça duas fileiras de pontos no ar sobre a marcação feita na foto 4.

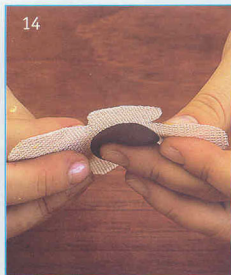


Com o bico pitanga nº 82 e o glacê real marfim, faça o acabamento ao redor de cada bolo.

## Como fazer o girassol



13



14

Coloque um pedaço de papel alumínio no armador de flores (macho), e encaixe o outro suporte (fêmea). Assim, você poderá marcar o formato da flor no papel alumínio.



15

Coloque o miolo dentro do papel alumínio, que deve estar dentro do suporte. Feito isso, faça as pétalas com o bico de folha nº 14 e o glacê real tingido com o corante amarelo gema.



16

Com o pincel nº 0 e o corante laranja, pinte em volta de todo o miolo. Deixe a flor secar por 24 horas.



17

Com cuidado, retire cada flor do papel alumínio.

## Como decorar o bolo



18



19

Com o glacê real verde, vá fixando as flores e faça pequenas folhas. Use o bico de folha nº 14.

# É tempo de flores



Criação e execução: Claudia Moraes







Use o bico nº 20 para puxar fios paralelos, sempre de cima para baixo. Finalize no acabamento de ziguezague.



Faça um ponto cordão com glacê real na parte inferior dos fios. Depois aplique as filigranas.



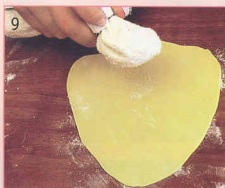
## Como fazer as margaridas dos buquês

## Materials

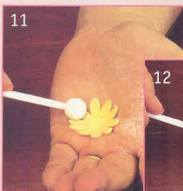
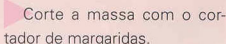
- 1/2 receita de massa elástica marfim
- Corante vegetal da Mago na cor laranja
- Gordura vegetal
- Glacê real tingido com corante vegetal da Mago na cor verde
- Maiseira

## Ferramentas

- 1 pedaço de tule para marcar o miolo das margaridas
  - Arames
  - Espátula
  - Esteca
- Cartuchos descartáveis
  - 1 rolinho
- 1 cortador de margaridas
  - 1 aérografo
  - 1 boleador
- 1 trouxinha de pano
- Armador plástico de flores da Mago
  - Fita floral verde



Com a espátula, passe uma camada de gordura vegetal sobre a mesa. Assim, fica mais fácil abrir a massa. Use um rolinho para abri-la. Retire a massa de cima da gordura. Jogue a maisena por cima da massa para tirar o excesso de gordura.



Coloque um pouco de maisena na mão. Boleie as pétalas da flor, com cuidado.



Com uma esteca, marque as pétalas da margarida. Depois faça um furo com o arame.

Coloque cada margarida sobre o suporte de flores e deixe secar por 24 horas. É importante que o suporte esteja revestido com papel alumínio.

Quando a flor estiver totalmente seca, pinte-a com o aérografo usando corante laranja.

Pegue um pedaço de arame revestido com fita floral e vire a pontinha. Depois, encaixe no furo central da flor e cole com glacê real verde.



▶ Faça uma pequena bolinha com a massa elástica marfim e aperte-a sobre um pedaço de tule para marcar o miolo.

▶ Cole o miolo na margarida com glacê real ou água.



Faça minibuquês com as margaridas e as folhas. Para fixar, use fita floral verde.

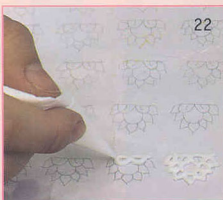


▶ Junte vários minibuquês para formar um buquê maior. Use a fita floral para uni-los.

## Como fazer as filigranas

### Material utilizado

- Glacê real
- Cartucho descartável
- Papel celofane
  - Tesoura
  - Aérografo



▶ Corte a ponta do cartucho e contorne todo o desenho. Deixe secar por 24 horas e pinte com um aérografo ou se preferir tinta antes o glacê real nas cores desejadas. Depois de seca, descole a filigrana do celofane.



# Anos Dourados



Criação e execução: Cláudia Moraes

Neste bolo, o toque delicado da culinária está presente na sutileza de uma borboleta de filigrana. A receita? É bem fácil.

## Materiais

Use a receita de bolo de queijo tipo reino

- 1 bolo com 30 cm de diâmetro
- 1 bolo com 20 cm de diâmetro
  - 3 receitas de pasta americana branca
- 1/2 receita de pasta americana tingida com corante vegetal da Mago na cor salmão
  - Glacê real tingido com corante vegetal da Mago na cor salmão
  - Açúcar de confeiteiro

## Ferramentas

- Palitos de bolo
- 1 saco de confeitar com adaptador de bico da Mago
  - 1 espátula
  - 1 rolinho
- 1 cortador de pizza
- 1 cortador de laço
- 1 cortador de babados
  - 1 pincel
- Bico perle nº 11 da Mago

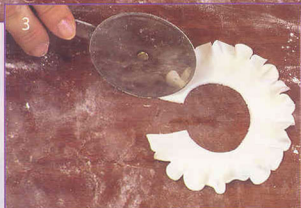
Preço de custo    Preço de venda  
R\$ 75,00            R\$ 150,00

Tempo de  
execução  
24 horas

Grau de  
dificuldade



Depois de cobrir os bolos com a pasta americana branca, coloque um bolo sobre o outro usando palitos de bolo, como mostram as fotos da p. 25. Feito isso, comece a fazer o acabamento. Abra a pasta americana em uma espessura fina e corte-a com o cortador de babados.



Coloque o babado numa bancada polvilhada com açúcar de confeiteiro. Com o palito faça movimentos de vai e vem sem retirar o palito do babado até completar toda a volta. Use o cortador de pizza para cortar o babado.

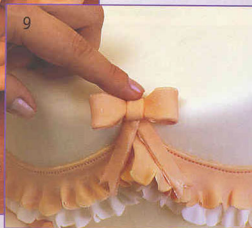
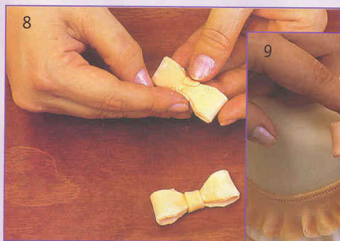


Com o pincel, passe a água nas bordas dos bolos e cole o babado branco. Depois faça o mesmo com o babado salmão, colando-o sobre o babado branco.



Marque a borda do babado salmão com uma carretilha.

Abra a pasta americana e corte-a com o cortador de laço.



Forme pequenos laços para aplicar no bolo.

## Como fazer a flor

### Material utilizado

- 1/2 receita de massa elástica
- Pistilo
- Corante vegetal da Mago nas cores verde e salmão
- Fitolho
- Tesoura
- 1 borboleta de filigrana



Faça uma gota com massa elástica e achate uma das pontas.





#### Modo de fazer

##### Bolo

NUMA BATEDEIRA, BATER A MANTEIGA, A MARGARINA, O AÇÚCAR E AS GEMAS ATÉ FICAREM ESBRAÑEQUADOS E LEVES. JUNTE O LEITE DE COCO AOS POUCOS.

ACRESCENTE A BAUNILHA, O LIMÃO E BATA MAIS UM POUCO. DESLIGUE A BATEDEIRA E JUNTE O TRIGO PENEIRADO COM O FERMENTO APENAS MISTURANDO DELICADAMENTE COM UMA COLHER DE PAU. RESERVE ESSA MASSA. BATA AS CLARAS EM NEVE E DESPEJE A MASSA RESERVADA SOBRE AS CLARAS MISTURANDO DELICADAMENTE EM MOVIMENTOS CIRCULARES DE BAIXO PARA CIMA. COLOQUE EM FÓRMAS UNTADAS E POLVILHADAS E LEVE AO FORNO POR APROXIMADAMENTE 50 MINUTOS.

##### Recheio

LEVE TUDO AO FOGO BAIXO PARA ENGROSSAR. O PONTO EXATO É QUANDO COBRIR AS COSTAS DE UMA COLHER DE PAU E FICAR ESPESSE.

##### Quantidade necessária

- 2 RECEITAS DE BOLO DE QUEIJO PARA O MAIOR (FAÇA UMA DE CADA VEZ) E 1 RECEITA PARA O MENOR (DIVIDA EM DUAS FÓRMAS)
- 6 RECEITAS DE RECHEIO DE QUEIJO
- 3 RECEITAS DE PASTA AMERICANA

COLOCAR O RECHEIO QUENTE SOBRE O BOLO. FAÇA QUANTAS CAMADAS QUISER. DEPOIS DEIXE ESFRIAR PARA NIVELAR E COBRIR COM PASTA

AMERICANA. COM ESTE PROCEDIMENTO, O SEU BOLO FICARÁ PERFEITO POR ATÉ 5 DIAS FORA DA GELADEIRA.

#### BOLO DE CASTANHA-DO-PARÁ

##### INGREDIENTES

##### Bolo

- 2 E 1/2 XICARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO (PENEIRADO)
- 175 G DE MANTEIGA COM SAL
- 175 G DE MARGARINA
- 6 GEMAS
- 200 ML DE LEITE DE COCO
- 1 COLHER (CHÁ) ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- SUCO DE 1 LIMÃO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 2 E 1/2 XICARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1/2 XICARA DE CASTANHAS-DO-PARÁ MOÍDAS
- 6 CLARAS

##### Recheio

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- A METADE DA MEDIDA (DA LATA DE LEITE CONDENSADO) DE LEITE LÍQUIDO
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA
- 5 COLHERES (SOPA) DE CASTANHAS-DO-PARÁ MOÍDAS

##### Modo de fazer

##### Bolo

NUMA BATEDEIRA, BATA JUNTOS A MANTEIGA, A MARGARINA, O AÇÚCAR E AS GEMAS ATÉ FICA-

REM ESBRAÑEQUADOS E LEVES. JUNTE O LEITE DE COCO AOS POUCOS. ACRESCENTE A BAUNILHA, O LIMÃO E BATA MAIS UM POUCO. DESLIGUE A BATEDEIRA E JUNTE O TRIGO PENEIRADO COM O FERMENTO E AS CASTANHAS MOÍDAS APENAS MISTURANDO DELICADAMENTE COM UM COLHER DE PAU. RESERVE ESSA MASSA. BATA AS CLARAS EM NEVE E DESPEJE A MASSA RESERVADA SOBRE AS CLARAS MISTURANDO DELICADAMENTE EM MOVIMENTOS CIRCULARES DE BAIXO PARA CIMA. COLOQUE EM FÓRMAS UNTADAS E POLVILHADAS E LEVE AO FORNO POR APROXIMADAMENTE 50 MINUTOS.

##### Recheio

LEVE TUDO AO FOGO BAIXO PARA ENGROSSAR. O PONTO EXATO É QUANDO COBRIR AS COSTAS DE UMA COLHER DE PAU E FICAR ESPESSE.


##### Quantidades necessárias

- 4 RECEITAS DE CASTANHA-DO-PARÁ PARA O BOLO MAIOR
- 1 RECEITA PARA O MENOR
- 6 RECEITAS DE RECHEIO DE CASTANHA PARA OS DOIS BOLOS
- 5 RECEITAS DE PASTA AMERICANA (PARA COBRIR E DECORAR)


COLOCAR O RECHEIO QUENTE SOBRE O BOLO. FAÇA QUANTAS CAMADAS QUISER. DEPOIS DEIXE ESFRIAR PARA NIVELAR E COBRIR COM PASTA AMERICANA. COM ESTE PROCEDIMENTO, O SEU BOLO FICARÁ PERFEITO POR ATÉ 5 DIAS FORA DA GELADEIRA.




Bolo "Viva os girassóis!"  
Molde da decoração lateral




Bolo “Quando o bolo é uma  
questão de bom gosto”  
Molde do formato do bolo  
(ampliar até o tamanho desejado)



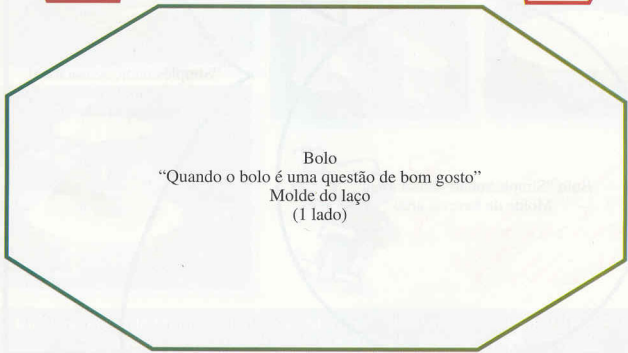
Bolo  
“É tempo de flores”  
Molde da decoração  
lateral (bolo menor)



Bolo  
“É tempo de flores”  
Molde da decoração  
lateral (bolo maior)



Bolo “É tempo de flores”  
Molde das flores de filigranas



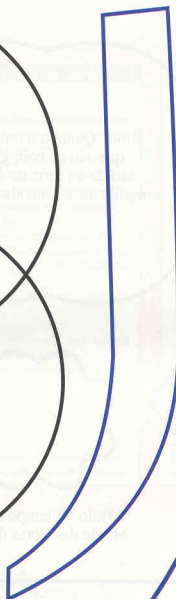
Bolo  
“Quando o bolo é uma questão de bom gosto”  
Molde do laço  
(1 lado)



Bolo "Anos dourados"  
 Molde da borboleta  
 de filigranas



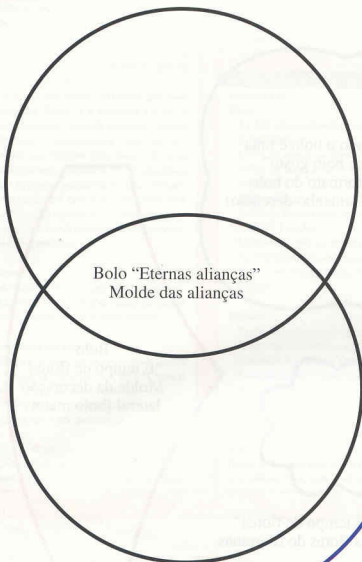
Bolo  
 "Simplesmente sensacional"  
 Molde do arco



Bolo  
 "Simplesmente sensacional"  
 Molde da  
 decoração lateral



Bolo "Eternas alianças"  
 Molde das alianças



Bolo "Simplesmente sensacional"  
 Molde da base do arco

